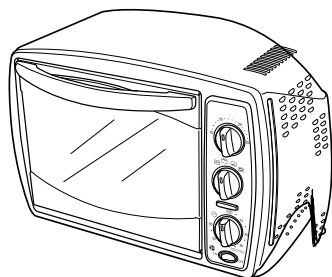
感動をデザインします
TWINBIRD

pdf版

家 庭 用

コンベクションオーブン

TS-4118
取扱説明書

■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
■この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
■この製品は一般家庭用です。
業務用などにご使用にならないでください。

RX0905A

● もくじ

ご使用上のご注意

※このコンテンツはWeb上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

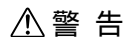
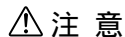
※この資料並びにコンテンツに保証書は掲載しておりません。

※この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン､仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意 必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明

⚠警 告	「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	⚠注 意	「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

●図記号の説明

は、してはいけない「禁止」の内容です。　は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠警 告

水ぬれ禁止

製品本体は水や液体につけたり、水をかけたりしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。

分解禁止

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

発火・感電・けがの原因になります。

修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。

禁 止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。
カーテンなど可燃物のそばで使用しないでください。

高温になるため、材質などによっては傷めることがあります。

強 制

定格 15A 以上・交流 100Vのコンセントを単独で使ってください。

他の器具と併用したり、延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
また、ぬれた手で抜き差ししないでください。

ぬれ手禁止

感電や事故の原因になります。

禁 止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁 止

天板に油を入れて使わないでください。

火災の恐れがあります。

禁 止

電源プラグに異物やゴミを付着させないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

強 制

電源プラグのほこりなどは定期的に乾いた布でふき取ってください。

火災の原因になります。

⚠注 意

接触禁止

調理中や調理直後は高温部（金属部やドアガラス）に直接触れないでください。

高温ですのでやけどの原因になります。
本体上面は約 100℃、ドアガラス表面は約 200℃の高温となります。

禁 止

必要以上に加熱しないでください。

過熱による発火の原因になります。

禁 止

くず受けは必ず取付けて使用してください。

テーブルを焦がしたり火災の原因になります。

禁 止

使用中に製品から離れたり、通電したまま放置しないでください。

過熱事故の原因になります。

禁 止

缶詰・瓶詰めなどを直接、加熱しないでください。

禁 止

開けたドアの上に調理物などを載せないでください。

製品の破損、けがややけどの原因になります。

⚠注 意

禁 止

電源コードや電源プラグが傷んでたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

禁 止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

強 制

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

感電や発熱により火災の原因になります。

強 制

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。

プラグを抜く

使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントからぬいてください。

けがややけど絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁 止

直射日光の当たる場所に置かないでください。

製品劣化の原因になります。

禁 止

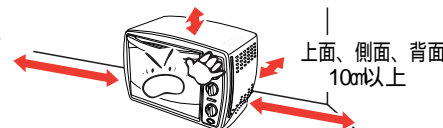
火気（コンロ・ストーブ）などの近くや水・油のかかる所で使用しないでください。

火災の原因になります。

設置場所

禁 止

壁・家具などから 10㎝以上離してください。
（上面、側面、背面）ラックや棚の中に置いて使わないでください。

火災の原因になります。

⚠使用上の注意とお願い

調理以外に使わないでください。

火災の原因になります。

製品の上に物を載せたり下のすき間にものを入れて使用しないでください。

火災の原因になります。

熱い天板やドアガラスに水をかけないでください。

変形や故障、ガラスの破損の原因になります。

使用中は、電源コードが製品に触れないようにしてください。

電源コードの変形や破損の原因になります。

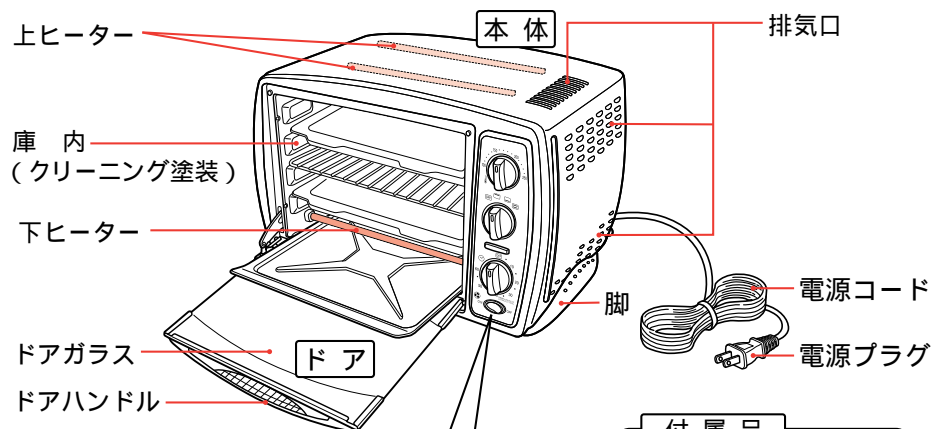
使用中は、絶対に製品を移動しないでください。

やけど・火災の原因になります。

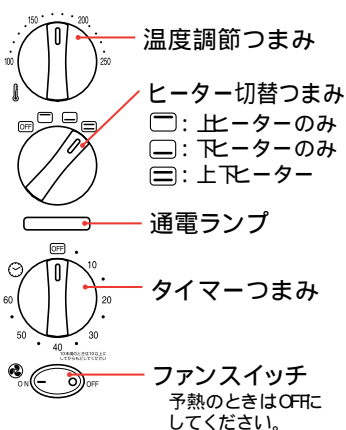
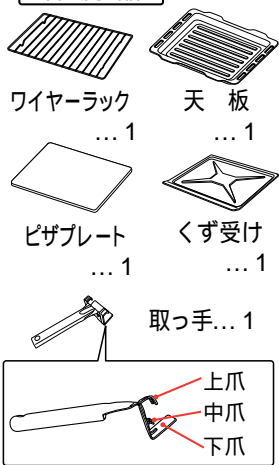
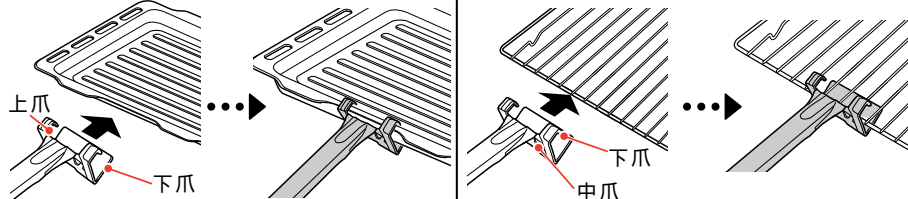
万一調理物から発煙したときは、すぐにドアを開けないでください。発火の原因になります。
電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから開けてください。

次の状態は使用に支障ありません。

- 初めは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用に伴い出なくなります。
- 使用中に音がすることがありますが、熱膨張によるもので故障ではありません。

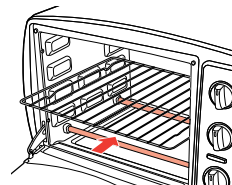
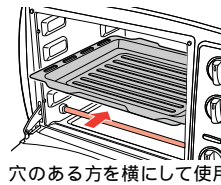
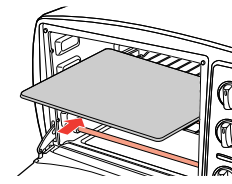
各部の名称とはたらき

クリーニング塗装について

庫内の壁面と上面には加熱することにより、付着した脂を分解するクリーニング塗装を施しております。
効果を保つために定期的に空焼きしてください。

（「お手入れ」（13ページ）をご覧ください。）

取っ手の使いかた

取り出す際は、確実に爪がはまっていることを確認して操作してください。

付属品のセット

調理メニューに応じた位置にセットします。
左右同じ位置の溝に合わせる。

● ワイヤーラック　● 天　板

穴のある方を横にして使用してください。

● ピザプレート

必ずワイヤーラックの上に載せて使用してください。

本製品はピザ生地・材料から出る水分や油をほどよく吸収し、生地をパリッと焼き上げることができます。
ご使用後、表面が油分などで茶色く変色しますが特性や品質は変わりません。

ピザプレートのお手入れ

表面に付着した食べ物カスなどは、濡れぶきんなどでふき取ります。
頑固な汚れは、お湯につけた後、スポンジなどでこすり取ります。
その後、十分にすすいでから自然乾燥します。

ピザプレートの使用上の注意とお願い

- ●材料はピザプレートに直に置き、油やオイルなどは使用しないでください。
- ●必ず調理温度で予熱をしてください。オーブンを予熱するときにワイヤーラックの上にピザプレートを載せて、一緒に予熱してください。予熱が不十分な場合、生地がパリッと仕上がらないことがあります。（ピザの場合、230℃で約20分間）
- ●ピザプレート上で調理物を切り分けないでください。セラミック製のため、ナイフなどが刃こぼれしたりする恐れがあります。
- ●お手入れの際、洗剤は使用しないでください。（食器洗い器使用不可）内部にしみ込んだ洗剤がすすいでも取りきれない恐れがあります。金属製のたわし・ブラシなどは使用しないでください。プレート表面に傷のつく恐れがあります。

溝

ヒーター上下各2本

くず受け

曲げてある方を手前にセットしてください。
お買い求め後、必ずセットしてからご使用ください。

調理のポイント

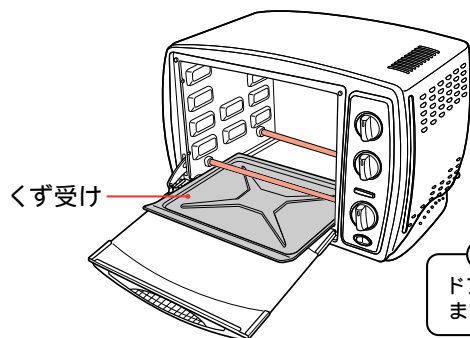
- ●メニューの調理時間は、材料の温度、質、容器などによって異なりますので、出来具合を確認しながら、加減してください。
- ●シフォンケーキなど高さがある食品を焼く場合、焼き色が付き過ぎることがあります。型より少し大きめに切ったアルミ箔を調理途中でかぶせるなど、調整してください。

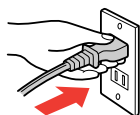
注意とお願い

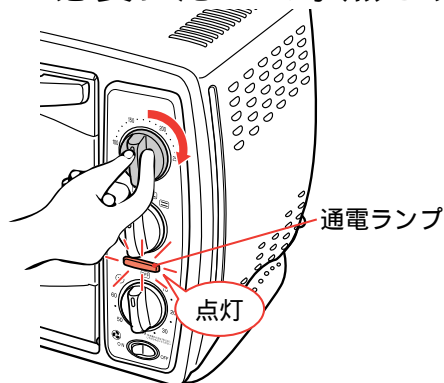
- ●付属の取っ手でピザプレートは取扱いできません。ピザプレートをご使用の際は、お手持ちのミトンなどを使用してください。
- ●調理中、調理後は本体の内外部ともに熱くなっています。ドアハンドルと操作部のつまみ以外は素手で触れないでください。やけどをする危険があります。
- ●肉・魚など油の出るものは、直接調理せず、アルミ箔を天板に敷いて、調理してください。天板に敷くとき以外は、クッキングシートは使用しないでください。
- ●アルミ箔を使用して調理する場合は、アルミ箔がヒーターに触れないようにご注意ください。

各部の名称とはたらき

使いかた

1.くず受けをセットする。

お願い
ドアを開ける際は、ハンドルを持って最後までしっかりと開けてください。

2.電源プラグをコンセントに差し込む。

お願い
タイマーつまみ、ヒーター切替つまみを「OFF」にして電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込んでください。

3.必要に応じて予熱をする。

① 温度調節つまみをまわして、予熱温度を設定します。

② ヒーター切替つまみをまわしてヒーター設定を切り替えます。

③ タイマーつまみをまわして予熱時間を設定すると、加熱を開始します。（通電ランプが点灯します。）

● 予熱時間は目安を参考にしてください。

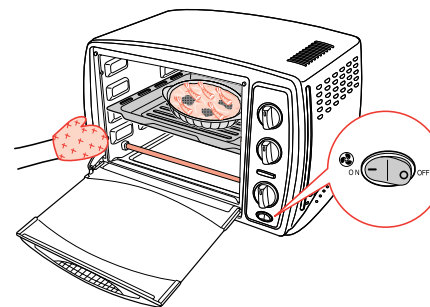
予熱時間の目安（室温が20℃の場合）

150℃～170℃・・・5分～　7分
180℃～200℃・・・7分～　9分
200℃～250℃・・・9分～12分
ピザプレートの予熱・・・約20分

お願い
● 予熱時に天板・ワイヤーラックを入れて空焼きしないでください。
● ピザプレートはワイヤーラックの上にのせてご使用ください。
● タイマーつまみを固定したり、回し過ぎたりしないでください。

4調理する物を庫内に入れ、調理を始める。

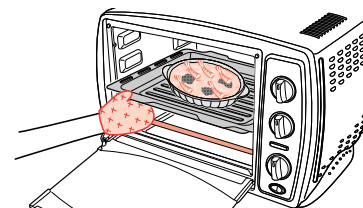
① 予熱が完了したら調理物を天板またはワイヤーラックにのせて庫内に入れます。

注　意
予熱をした場合、本体や庫内が熱くなっています。必ず、付属の取っ手か市販のミトンなどを使って出し入れしてください。特にピザプレートを予熱した際はやけどに十分注意してください。

● 油が飛び散りやすい物や焦げやすい物、焦げすぎる場合には、アルミホイルを敷いたり、かぶせたりしてください。

● タイマーつまみを回して、調理時間を設定します。調理時間を10分以下に設定するときは、タイマーつまみを一度10分以上に回してから戻して合わせてください。

② ファンが必要な調理の場合はファンスイッチをONにします。

お知らせ
● 使用中にヒーターが赤くなったり、消えたりしますが、故障ではありません。温度調節のためについたり消えたりします。
● 使用中、下ヒーターが赤くならないことがありますが、故障ではありません。

5調理終了。

出来上がった調理物を取り出します。

注　意
庫内や天板、ワイヤーラックは熱くなっています。調理物は必ず付属の取っ手か市販のミトンなどを使って出し入れしてください。

6.ご使用後は

ご使用後は、タイマーつまみを「OFF」にして、コンセントから電源プラグを抜いてください。

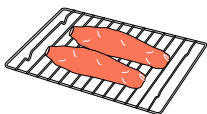
焼きいも

予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	ワイヤーラック位置	ファン
250℃	35分～40分	上下	250℃	中段	ON

《材料》　サツマイモ（直径約5cmのもの）･･･ 2本

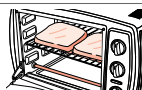
《作りかた》

① サツマイモを軽く水洗いし、水気を切っておきます。

② 250℃に予熱したオーブンで約35～40分焼きます。

トースト

予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	ワイヤーラック位置	ファン
なし	約7分	上下	250℃	中段	ON

《トーストのしかた》

天板は使用せず、ワイヤーラックの上に直接のせて焼いてください。

ピ　ザ

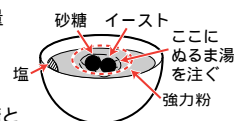
予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	ピザプレート位置	ファン
230℃	15分～20分	上下	230℃	中段	ON

《材料》直径約23cm

〔生地〕
- ぬるま湯･･･････ 80ml
- 強力粉･･･････ 120g
- 砂糖･･ 大さじ1/2(約5g)
- 塩･･ 小さじ1/2(約3g)
- スキムミルク･･ 大さじ1/2(約4g)
- ドライイースト･･ 小さじ1/2(約1.5g)
- サラダ油･･ 大さじ1/2(約7g)

〔具〕
- ピザソース･････適量
- ピザ用チーズ･････適量
- お好みの具･････適量
（トマト、ピーマン、玉ねぎ、ベーコンなど）

〔その他〕打ち粉（強力粉）･･･適量

砂糖　イースト
ここにぬるま湯を注ぐ
塩
強力粉

《作りかた》

〔生地をつくる〕

① ボールにまず強力粉とスキムミルクを入れ、中央をくぼませたところに砂糖とドライイーストを入れます。塩は端に入れてください。

② ①の中央の砂糖とドライイーストをめがけてぬるま湯を注ぎ、手でつかむように全体を混ぜ合わせて、生地をひとまとめにします。

③ 打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出し、手のひらの下のあたりで押しのばすように、体重をかけてこねます。

④ 生地の表面がなめらかになったら、サラダ油を加えてなじませながらこねます。
●表面がなめらかになるまで休まずに20～30分十分にこねます。

⑤ 生地を丸くまとめ、生地が乾燥しないようにラップをかけてあたたかいところで約40分間発酵させます。
●約2倍に膨らんだらOK
●丸め方のコツ…生地の表面を張るようにやさしく丸めます

生地をいためないように丸めてネ！

⑥ 打ち粉（強力粉）を軽くふった台の上に生地を取り出し、生地を軽く丸め直します。

⑦ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。

⑧ ワイヤーラック、ピザプレートを中段に入れ、230℃で約20分予熱します。

⑨ 打ち粉をまぶしためん棒で直径約23cmに伸ばします。伸ばした生地にフォークで穴をあけます。

〔具をのせて焼く〕

⑩ 全体にピザソースをぬり、お好みの具を均一に並べ、最後にピザ用チーズを全体にのせます。

⑪ 予熱したピザプレートに⑩のピザ生地をのせ、約15～20分焼きます。

冷凍ピザもピザプレートで美味しく！

冷凍ピザ

予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	ワイヤーラック位置	ファン
230℃	8分～10分	上下	230℃	中段	ON

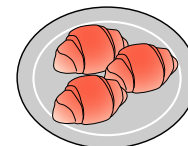
《直径14cmの冷凍ピザ1枚》

ピザプレートを約20分予熱し、凍ったままのピザをそのままのせて約8～10分焼きます。

バターロール

予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	天板位置	ファン
180℃	15分～20分	上下	180℃	下段	ON

《材料》　6個分
- ぬるま湯･････････ 70ml
- 卵（M玉）････ 1/2個(約30g)
- 強力粉･････････ 140g
- 砂糖･ 大さじ1+1/2(約15g)
- 塩･ 小さじ1/4(約1.5g)
- バター（食塩不使用）･･････････ 20g
- スキムミルク･ 大さじ1+1/2(約12g)
- ドライイースト･ 小さじ1(約3g)

〔その他〕
- ぬり卵････････適量
- 打ち粉（強力粉）････････適量

《作りかた》

① ボールに強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ドライイーストを入れ、軽く混ぜ合わせます。
人肌程度のぬるま湯に卵を溶き、ボールに少しづつ加え、よくこねます。

② 粉と水分がなじんで生地がまとまってきたらやわらかくしておいたバターを加えてよくこねます。
バターがなじんできたら生地をひとまとめにしてください。

③ 打ち粉を軽くふるった台の上に生地を取り出し、生地を手のひらの下のあたりで押し伸ばすように体重をかけてこねます。
●表面がなめらかになるまで休まずに20～30分十分にこねてください。

〔一次発酵〕

④ 生地を丸くまとめてボールに入れ、表面が乾かないようにラップをかけて、45℃くらいのお湯を入れたボールの上に重ね、約1時間発酵させます。
●ときどきお湯を加えて温度を保つようにしてください。

〔ガス抜き〕

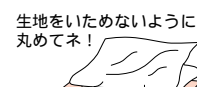
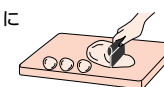
⑤ 指で生地を突いてあけた穴が戻らなくなったら、生地を取り出します。
生地の中に含まれているガスを手で押して抜き、生地を丸くまとめます。

〔二次発酵〕

⑥ 生地をボールに入れて④と同じ方法で約1時間発酵させます。（生地が2～2.5倍になるまで）

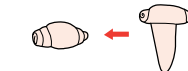
⑦ 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出し、軽く丸め直してから6等分に分割して丸めます。

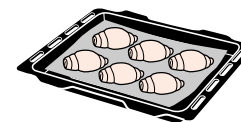
●丸め方のコツ…生地の表面を張るようにやさしく丸めます。

生地をいためないように丸めてネ！

〔ベンチタイム〕

⑧ 固くしぼったぬれぶきんをかけて、約15～20分休めます。

⑨ 丸い生地を手のひらでころがして円すい形にした後、めん棒で薄くのばしてしずく型にします。

⑩ 生地の幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いた天板に巻き終わりを下にして間隔を開けて並べます。
●巻き方のコツ…先っぽを軽く引っ張りながら巻き付け、巻き終わりの生地をつまんで、しっかりとくっつけます。

⑪ 表面が乾かないように霧吹きをして、あたたかいところ（約35℃）で約30～40分発酵させます。
●生地が約2～2.5倍に膨らんだらOK

㈹ 生地の表面にぬり卵を塗り、180℃に予熱したオーブンで約15～20分焼きます。

スポンジケーキ

予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	天板位置	ファン
160℃	35分～40分	上下	160℃	下段	ON

《材料》直径18cm型

卵（M玉）・　3個(約165g)
砂　　糖・・・・・・　90g
薄　力　粉・・・・・・　90g

〔A〕{バター(食塩不使用)・・・・・・・・・　15g
　　　{牛　　乳・　大さじ1(約15g)

《作りかた》

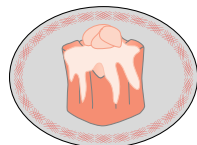
① クッキングシートをケーキ型に合わせて切り、敷きます。
② 薄力粉は粉ふるいでふるっておきます。
③ ボールに卵を割りほぐし、砂糖を2～3回に分けながら加え5～10分、量が3～4倍になるまで、　泡立てます。
　● 泡立て器で持ち上げると一瞬生地がこもり、落ちた跡がなかなか消せない状態になるまでしっかりと泡立てます。
④ 薄力粉を加え、ヘラで粉っぽさがなくなるまでさっくりと混ぜ合わせます。
　● 混ぜかたのコツ…泡が消えると膨らまないので、底から大きくすくうようにして混ぜます。
⑤〔A〕を人肌よりやや熱めに温め、温かいうちに生地全体に加え、手早く混ぜます。
　●〔A〕の容器に生地を少し移してなじませてから生地のボールに移して混ぜると均一に混ざります。
⑥ ケーキ型に⑤を入れます。ケーキ型を10cmくらいの高さから落とし生地の中の空気を抜きます。
⑦ 天板に⑥をのせ、160℃に予熱したオーブンで約35～40分焼きます。
　竹串を刺して何もついてこなければ出来上がり。

お好みで・・・生クリームやフルーツなどをのせてください。

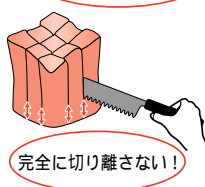
ハニートースト

予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	天板位置	ファン
なし	14分～18分	上下	200℃	下段	ON

《材料》

食パン(カットしていないもの)・・・・　1　斤
溶　か　し　バ　タ　ー・・・・・　30g
バニラアイスクリーム・・・1カップ
は　　ち　　み　　つ・・・・適　量

《作りかた》

① 食パンに9つのブロックになるように切り目を入れます。下から2cm位を切り離さないように残してください。
② ①の上から溶かしバターをまんべんなくかけて、天板にのせます。
③ 200℃のオーブンで約14～18分、好みの焼き色がつくまで焼きます。
④ 焼き上がったアツアツの食パンにはちみつをたっぷりとしみこませ、アイスクリームをのせて最後に再びはちみつをかけます。
⑤ ブロックをちぎってアイスとからめていただきます。

お好みで・・・シナモンを振りかけても美味しい。

注　意
パンを入れる際、パンが上ヒーターに接触しないことを確認してください。

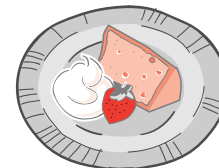
ミルクティーシフォンケーキ

予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	天板位置	ファン
170℃	35分～40分	上下	170℃	下段	ON

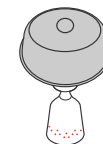
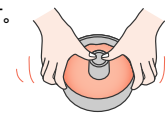
《材料》直径17cm型

卵　黄（L玉）・・・・　3個(約60g)
砂　　　糖・・・・・・・・・　70g
サ　ラ　ダ　油・・・・・・・　30ml
薄　　力　　粉・・・・・・・・　75g
ベーキングパウダー・　小さじ2/3(約2g)
卵　白（L玉）・・・　4個(約160g)

生地用紅茶の葉・・・　小さじ2(約4g)
紅茶リキュール・・・・・・・・　20ml

〔紅茶液〕
牛　　　乳・・・　100ml
紅　茶　の　葉・・・・・　10g

《作りかた》

① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせて粉ふるいでふるっておきます。
② 生地用の紅茶の葉をすり鉢ですりつぶし、またはビニール袋に入れて包丁の背で叩き細かく刻んでおきます。（ティーバッグのものはそのままでOK!）
③ 鍋に牛乳を温め、沸とうしたら紅茶液用の紅茶の葉を入れ、牛乳に少し色がつく程度煮出した後、火を止めてふたをして2～3分蒸らします。茶こしなどで漉して50ml計り、生地用の紅茶の葉と紅茶リキュールを混ぜておきます。
④ ボールに卵黄と砂糖の1/3量を入れ、少し白っぽくなるまで泡立て器かハンドミキサーで混ぜます。
⑤ ④にサラダ油を加え混ぜます。なじんだら、③の紅茶液を加えてよく混ぜます。
⑥ ⑤に①をもう一度ふるいながら加えて泡立て器で粉っぽさがなくなるまでしっかりと混ぜます。
⑦ 卵白に残りの砂糖を少しずつ加えながら、ハンドミキサーでしっかりとツノが立つまで泡立てて固いメレンゲを作ります。
　● 固いメレンゲはボールをひっくり返しても落ちません。メレンゲの固さが不十分だと生地が膨らみません。
⑧ メレンゲの1/3の量を⑥に加えて泡立て器でよく混ぜ、さらに残りのメレンゲの1/2量を加え、　よく混ぜます。
⑨ ⑧の生地を残りのメレンゲのボールに入れ、泡立て器で20回くらい混ぜたあと、ゴムベラに持ち替えてさっくりと混ぜ合わせます。
　● ボールの底からすくうように、メレンゲのかたまりが残らないように混ぜます。
⑩ 生地を高い位置から型に流し入れ、型を左右に回して生地を平にしたら、型を持って2・3回トントンと打ちつけて空気を抜いてください。
　● ドンドンと強く打ちつけると逆に空気が入ってしまうので注意してください。

⑪ 170℃に予熱したオーブンで約35～40分焼きます。
　竹串を刺して何もついてこなければ出来上がり。
㈹ 焼き上がったらすぐに型を逆さにして茶わんや湯呑みの高台に刺して冷まし、完全に冷めたらパレットナイフで型からはずします。

茶わんや湯呑みの高台(足)に逆さに立てて冷まします。

あまった卵黄で・・・〈アングレーズソースを作る〉

《材料》　卵　黄・・・・・・・　1個
　　　　　砂　糖・・・・・　17g
　　　　　牛　乳・・・　100ml

《作りかた》

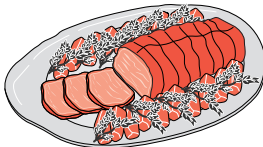
① 鍋に卵黄と砂糖を入れハンドミキサーでもったりとするまで混ぜます。
② 牛乳を加えて弱火にかけ、スプーン等でかき混ぜながら少しトロみがつくまで加熱します。
　● フルーツなどと一緒にシフォンケーキにかけていただきます。

ローストビーフ

予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	天板位置	ファン
200℃	30分～40分	上下	200℃	中段	ON

《材料》4人分

牛肉（かたまり）…… 700g
にんにく… 1片（約10g）
クレソン…… 適量
塩 ……… 少々
粗挽き黒コショウ…… 適量

〔A〕
オリーブオイル・ 大さじ1＋1/2（約20g）
赤ワイン… 大さじ3（約45g）

《作りかた》

① 牛肉は形を整えながらタコ糸でしばります。
② 全体に10ヶ所ほど、肉の繊維にそって切り込みを入れ、薄切りにしたにんにくを差し込みます。
③ 多めの塩・コショウを肉の表面によくすり込み、〔A〕を合わせたものでマリネします。
④ フライパンで肉の表面に焦げ目をつけるように焼きます。
⑤ アルミホイルに肉をのせて、残った〔A〕をまわしかけたら、ホイルで包んで天板にのせます。
⑥ 200℃に予熱したオーブンで約30～40分焼きます。
　●竹串で刺して、白っぽい肉汁が出てきたらOK!
　赤っぽい汁が出てくるようなら、焼き時間を追加してください。
⑦ 肉を薄く切って器に盛り、たっぷりのクレソンを添えます。

グラタン

予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	天板位置	ファン
250℃	15分～20分	上下	250℃	中段	ON

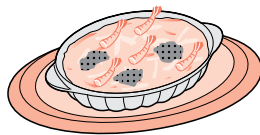
《材料》2皿分

マカロニ……… 50g
エビ……… 100g
ブロッコリー・・ 1/4房（約40g）
玉ねぎ・ 中1/2個（約125g）

バター…適量
サラダ油…適量
塩・こしょう…適量
バター（皿にぬる用）…適量
ピザ用チーズ…適量

〔ホワイトソース〕
バター・薄力粉………… 各20g
牛乳・・ 1＋1/2カップ（約310g）
スープ… 1/2カップ（約100g）
塩・こしょう………… 少々

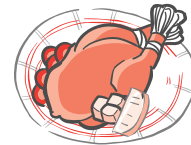
《作りかた》

① 鍋に湯を沸かし、沸とうしたら塩をひとつまみ加え、
　マカロニをゆでます。
② ゆであがったら、ざるに上げ水気を切り、マカロニがくっつかない
　ようにサラダ油をまぶしておきます。
③ ブロッコリーは小房に分けて、ゆでます。エビは洗い、
　殻をむき、背ワタを取ります。玉ねぎは薄切りにします。
④ フライパンにサラダ油とバターを熱し、エビを炒めて塩・こしょうをし、皿などに移します。
⑤ フライパンにサラダ油とバターを熱し、玉ねぎを炒めて塩・こしょうをし、皿などに移します。
⑥ フライパンにバターを入れ、ゆでたマカロニを入れ、バターが回る程度に炒めます。
　炒めたエビと炒めた玉ネギを加えてさらに炒め、塩・こしょうをしてから、火から下ろします。
⑦ ホワイトソースをつくります。
　厚手の鍋にバターと薄力粉を弱火で炒め、牛乳とスープで伸ばし、塩・こしょうします。
　●だまにならないように、牛乳とスープは少しずつ加えます。
⑧ ホワイトソースに炒めた具を入れ、混ぜ合わせます。
⑨ グラタン皿にバターを薄くぬり、⑧を入れ、ゆでたブロッコリーを盛りつけ、ピザ用チーズを
　かけます。
⑩ 250℃に予熱したオーブンで焼き色がつくまで、約15分～20分焼きます。

ローストチキン

予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	天板位置	ファン
250℃	約60分	上下	250℃	下段	ON

《材料》4人分

鶏 … 1羽（約800g～1kg）
レモン…… 1/2個（約30g）
サラダオイル…… 大さじ1＋1/2
塩 …………… 10g
コショウ…………… 5g

にんにく… 2片（約20g）
〔香味野菜〕
玉ねぎ・ 1/2個（約125g）
セロリ……… 少々
人参をむいた皮やクズなど …少々

《作りかた》

① 香味野菜を用意しておきます。にんにくはスライスしておきます。
② 内臓を取り除いて処理した鶏を、胸を上にしてまな板などに置き、レモンを鶏の表面、お腹の中全
　体にこすりつけ匂いを取ります。
③ 鶏の重量に対して1%の塩（1kgなら10g）を用意します。その半分の塩を周囲によくすり込み、残り
　の半分は内側にすり込みます。更にコショウを全体にまぶし、にんにくの半分の量を内側にはさ
　みます。
④ サラダ油を刷毛などで全体にまんべんなく塗ります。
　●これがキレイな焼き上がりの秘訣です。
⑤ 両足をタコ糸でしばり、形を整えた鶏をクッキングシートを敷き香味野菜を散りばめた天板に載せま
　す。残りのにんにくを鶏の上に散らします。
⑥ 250℃に予熱したオーブンで約60分焼きます。
　●表面が乾かないよう、ときどき肉汁をかけます。竹串を刺して白っぽい肉汁が出てきたらOK.

ハンバーグ

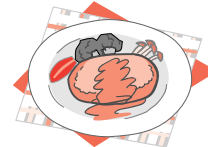
予　熱	焼き時間	ヒーター切替	温　度	ワイヤーラック位置	ファン
180℃	13分～15分	上下	180℃	中段	ON

《材料》2人分

合い挽き肉……… 200g
玉ねぎ・・ 1/4個（約60g）
にんにく・・ 1/2かけ（約5g）
卵（M玉）… 1/2個（約30g）
生パン粉・ 1/4カップ（約40g）
生クリーム・ 大さじ1（約15g）
ナツメグ……… 少々

塩 ・ 小さじ1/4（約1.5g）
コショウ……… 適量
オリーブオイル……… 適量

〔ソース〕
バルサミコ酢・ 大さじ1＋1/2（約23g）
赤ワイン・ 大さじ1＋1/2（約23g）
しょう油… 大さじ1/2（約23g）
黒コショウ………… 適量

〔つけ合わせ〕
ズッキーニ・ 1/2本（約100g）
パプリカ（黄色）・・ 1/4個（約45g）
オリーブオイル・ 大さじ1（約14g）
塩・コショウ…… 適量

《作りかた》

① 玉ねぎとにんにくをみじん切りにし、オリーブオイルを敷いたフライパンに
　入れ、しんなりとするまで炒めて皿などに移して冷ましておきます。
② ズッキーニは1.5cm厚の輪切りに、パプリカは細切りにし、オリーブオイルと塩・コショウをなじま
　せておきます。
③ ボールに合い挽き肉と塩を入れ、軽く混ぜ合わせます。そこに玉ねぎとにんにく、卵、ナツメグ、
　生パン粉、生クリームと黒コショウを入れ、粘りが出るまで手でこねます。
④ 混ぜた肉を2等分にし、平たい丸型にまとめます。真中はくぼませてください。
⑤ フライパンにオリーブオイルを熱し、丸めた肉を入れ、強火で焼き色をつけるように両面を焼いて
　取り出し、アルミ箔を敷いたワイヤーラックの上に移します。
　●アルミ箔は肉汁がこぼれないように四隅を折って立ててください。
⑥ 180℃に予熱したオーブンで約10分焼き、ズッキーニとパプリカを周りに載せて更に約5分焼きます。
　●竹串を刺してスッと抜いたときに肉汁がピンクになったら出来上がり。
⑦ ソースの材料を全て鍋に入れ、半量になるまで煮詰めます。
　ハンバーグにかけていただきます。

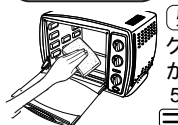
お手入れ・・・使用後はその都度きれいにしてください。

- 電源プラグを抜き、製品が冷めてからお手入れをしてください。
- ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
- 金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・漂白剤は使用しないでください。

ドア・本体外側

よく絞ったふきんでふいてください。

製品の丸洗い・水洗いは絶対にしないでください。

庫　内

壁面と上面

クリーニング塗装が施してあります。5～6回使用ごとに ⊜上下ヒーター／250℃設定で20分ほど空焼きしてください。

（天板、ワイヤーラック、ピザプレートははずした状態で空焼きしてください。）

底面 油汚れや異物はよく絞ったふきんでふき取ってください。

くず受け

① ドアを開け、くず受けを手前に引き出します。
② よく絞ったふきんで汚れや異物をふき取ります。
お手入れ終了後は必ずくず受けをセットし直してください。

天板・ワイヤーラック・取っ手

漂白剤を使用しないでください。変色などの恐れがあります。

スポンジで洗い、よく乾かしてください。
金属タワシなどで洗うと、表面の加工がいたみますのでやわらかいスポンジでていねいに洗ってください。

ピザプレート

スポンジ等で水洗いし、よく乾かしてください。
（洗剤は使用しないでください。）

こんなときは

こんな時は？	調べるところ	処　置
タイマーつまみを回しても通電ランプがつかない。	電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか？	電源プラグをコンセントへ差し込んでからタイマーつまみをセットしてください。
加熱されない。	●電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか？ ●温度調節つまみが調理温度に合っていますか？ ●ヒーター切替つまみが「切」になっていませんか？ ●タイマーをセットしましたか？	●電源プラグをコンセントへ差し込んでください。 ●温度調節つまみをセットしてください。 ●ヒーター切替つまみでセットしてください。 ●タイマーをセットしてください。
使用中にときどき"カチ、カチ"と音がする。	故障ではありません。 熱膨張によるものです。	そのままお使いください。
使用中にヒーターが赤くならない。	故障ではありません。 温度調節のために赤くなったり、消えたりを繰り返します。	そのままお使いください。
使用中に下ヒーター手前が赤くならない。	故障ではありません。 そのままお使いください。	

アフターサービス

1.保証書
- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日」と「販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間
お買い上げ日から1年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3.修理を依頼されるとき
取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときは、電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。
- 保証期間中の修理
  保証書の規定により無料修理します。
  商品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。
- 保証期間がすぎている修理
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

4.補修用性能部品の最低保有期間
- このコンベクションオーブンの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後5年です。
- 性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

5.アフターサービスについてご不明の場合
お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉
修理部品は、部品共通化のため、一部予告なしに仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120－337－455
FAX (0256) 93－1077
お電話承り時間: 平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕　様

電　源	AC100V 50-60Hz共用
消費電力	1300W
製品寸法（約）	幅440×奥行350×高さ300mm
電源コード（約）	1.2m
温度調節（約）	100℃～250℃
付属品	天板・ワイヤーラック・ピザプレート・取っ手・くず受け

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

★長年ご使用のオーブンの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか。	●本体が異常に熱い。●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●電源コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。●こげくさい臭いがする。●その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。